

Arroz con higaditos de pollo

Publicada por:

[imprimir](#)

- 20 '
- 25 '
- 4
- 
- 
- 
- 



Comentario nutricional

El hígado de pollo contiene elevadas proporciones de hierro y cinc.

Modo express

1. Vacíe los tomates y córtelos en cuadrados; corte la cebolla en trozos medianos; trocee los higaditos.
2. Introduzca todos los ingredientes en la cubeta, mezcle, cierre la tapa y programe el menú Arroz.
3. Al finalizar, deje reposar el plato 5 minutos en la cubeta antes de abrir la tapa.